RECETAS
RECIPES
RECETTES
RECEITAS
RICETTE
RECEPTE
RECEPTEN
рецепты
OPPSKRIFTER
RESEPTEJÄ
LéKUé
lekue
cooking
.com
100%
PLATINUM
SILICONE
Concept and design by LÉKUÉ

LéKUé

ESP	4 · 7	6 TRADICIONALES RECETAS DE PAN
ENG	8 · 11	6 TRADITIONAL BREAD RECIPES
FR	12 · 15	6 RECETTES TRADITIONNELLES DE PAIN
PT	16 · 19	6 RECEITAS TRADICIONAIS DE PÃO
IT	20 · 23	6 TRADIZIONALI RICETTE PER FARE IL PANE
DE	24 · 27	6 TRADITIONELLE BROTREZEPTE
NL	28 · 31	6 TRADITIONELE BROODRECEPTEN
RUS	32 · 35	6 ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТОВ ХЛЕБА
NOR	36 · 39	6 TRADISJONELLE BRØDOPPSKRIFTER
FI	40 · 43	6 PERINTEISTÄ LEIPÄRESEPTIÄ

ESP

Con la **PANERA** ¡pesa, amasa y hornea en un solo recipiente! Gracias a su versatilidad podrás realizar todo el proceso tradicional para hacer pan en un único utensilio de una forma más limpia, ahorrando tiempo y espacio. Su diseño en forma de cuenco parcialmente cerrado permite que el vapor circule en su interior aportando humedad a la masa y evitando que el pan se seque. A su vez, las aperturas laterales permiten la circulación del aire caliente dotando al pan de una textura crujiente y dorada. Disfruta de las sensaciones y los aromas del pan tradicional hecho en casa. Concebido para soportar altas temperaturas en horno, microondas y lavavajillas, mantiene intactas sus propiedades y es reutilizable cuantas veces se desee.

PRECAUCIONES

Se recomienda lavar el producto antes de su primer uso. Colocar en el centro del horno. Nunca utilizar la posición grill, ya que las resistencias podrían dañar la Panera. No utilizar el producto directamente sobre una llama o una fuente de calor. Al terminar la cocción, abrir con precaución, ya que el vapor concentrado en su interior puede quemar.

MODO DE EMPLEO

1. Pesa los ingredientes | **2.** Amasa | **3.** Deja fermentar | **4.** Hornea | **5.** Sirve | **6.** ¡Disfruta de pan recién horneado!

¿SABÍAS QUE…?

· Para aportar aún más humedad al pan, puedes poner varios cubitos de hielo en la bandeja inferior del horno mientras este se cuece.

· Para obtener una miga más esponjosa, el pan debe reposar a temperatura ambiente hasta que al fermentar doble su volumen.

· Si dejas enfriar el pan encima de una rejilla, evitarás que la base quede húmeda y se reblandezca.

· La selección de ingredientes naturales mejora el sabor y la calidad del pan.

PAN DE 6 GRANOS

INGREDIENTES

250 g de harina de trigo · 165 ml de agua · 6 g de sal · 5 g de levadura fresca ó 2 g de levadura en polvo para pan · 10 g de sésamo en grano · 10 g de linaza oscura en grano · 10 g de pipas de girasol · 10 g de mijo en grano · 5 g de semilla de amapola · 50 ml de agua | PARA EL ACABADO: 10 g de sésamo en grano · 10 g de linaza oscura en grano · 10 g de pipas de girasol · 10 g de mijo en grano · 5 g de semilla de amapola

PREPARACIÓN

Mezcla los cereales en un bol y espárcelos en una bandeja de horno. Introduce la bandeja con los cereales al horno 5 min a 180 ºC hasta que estén dorados. A continuación introduce los cereales en un cuenco, hidrátalos con agua y déjalos enfriar en la nevera. Para preparar la masa, mezcla el agua y la harina y amasa. Deja reposar 30 minutos a temperatura ambiente y añade la levadura fresca diluida en un poco de agua tibia y la sal. Cuando la masa este casi amasada añade los cereales y amasa hasta que queden repartidos homogéneamente. Cubre con un trapo la Panera y deja reposar la masa durante dos horas. En un plato esparce los cereales para el acabado, moja ligeramente la parte superior de la masa y reboza con los cereales para que se peguen. Una vez rebozada la masa, deja reposar una hora. Pasado este tiempo, cierra la Panera y cuece en el horno ya precalentado durante 25-30 minutos a 220 ºC. Una vez cocido, deja enfriar el pan sobre una rejilla.

PAN DE BRIOCHE

INGREDIENTES

250 g de harina · 100 ml de agua · 8 g de levadura fresca ó 4 g de levadura en polvo para pan · 20 g de azúcar · 64 ml de leche · 43 g de mantequilla a temperatura ambiente · 1 huevo · 5 g de sal

PREPARACIÓN

Amasa todos los ingredientes dentro de la Panera excepto la mantequilla, hasta conseguir una masa consistente. Añade la mantequilla y vuelve a amasar. Deja reposar la masa durante 2 horas tapada con un paño para que no se seque y a continuación dale forma de barra. Bate 1 huevo y pinta la masa con un pincel de cocina. Reserva y deja reposar durante 1 hora y media a temperatura ambiente. Al cabo de este tiempo pinta de nuevo la superficie con huevo. Una vez pintada la masa, precalienta el horno a 180 ºC, realiza unos cortes con unas tijeras en la superficie del pan y pon la Panera dentro del horno a cocer entre 30 y 45 minutos hasta que la superficie del pan esté bien dorada. Para terminar, deja enfriar el pan en una rejilla.

Más consejos y recetas en **www.lekuecooking.com**

PAN RUSTICO DE NUECES, AVELLANAS Y OREJONES DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES
200 g de harina de trigo · 50 g de harina de centeno · 170 ml de agua · 5 g de levadura fresca ó 2 g de levadura en polvo para pan · 5 g de sal 75 g de orejones de albaricoque · 20 g de nueces · 20 g de avellanas.

PREPARACIÓN
Amasa todos los ingredientes en la Panera excepto los frutos secos hasta que la masa quede fina y elástica, añade los frutos secos y repártelos por la masa. Deja reposar la masa durante dos horas a temperatura ambiente en la Panera tapada con un trapo para que no se seque. Una vez reposada, dale forma de bola y deja reposar de nuevo durante 1 hora y media. Precalienta el horno a 190 ºC, realiza unos cortes con la ayuda de un cuchillo desde el centro hacia fuera y cuece el pan durante unos 20 minutos. Deja enfriar el pan en una rejilla.

PAN DE ACEITUNAS

INGREDIENTES
250 g de harina de trigo · 163 ml de agua · 18 g de aceite de oliva · 10 g de levadura fresca ó 4 g de levadura en polvo para pan · 6 g de sal · 15 g de aceitunas verdes · 15 g de aceitunas negras · Una pizca de hierbas de Provenza

PREPARACIÓN
El día antes de preparar el pan, mezcla las aceitunas con las hierbas de Provenza en la Panera, cierra y deja marinar toda la noche.
Para la masa, pon todos los ingredientes en la Panera a excepción de las aceitunas y amasa hasta conseguir una masa consistente. Recuerda echar harina mientras trabajas la masa para evitar que se te pegue en las manos. Una vez amasado, añade la mezcla de aceitunas y amasa todo junto hasta conseguir una mezcla homogénea. Deja reposar la masa dentro de la Panera durante 3 horas a temperatura ambiente tapada con un paño para que no se seque. Una vez reposado, cuece en el horno ya precalentado durante 20 minutos a 200 ºC. Deja enfriar al pan sobre una rejilla.

PAN RUSTICO

INGREDIENTES
200 g de harina de trigo · 170 ml de agua · 50 g de harina de centeno · 6 g de sal · 5 g de levadura fresca ó 2 g de levadura en polvo para pan

PREPARACIÓN
Introduce todos los ingredientes en la Panera y amasa hasta obtener una masa homogénea, uniforme y elástica. Deja reposar durante 1 hora a temperatura ambiente tapada con un paño para que no se seque. Una vez reposada, moldea la masa dándole una forma algo ovalada. Deja reposar durante 30 minutos más y dale la forma de baguette definitiva. De nuevo, deja reposar y fermentar la masa durante 1 hora y 30 minutos más. Pasado este tiempo, cierra la Panera y cuece en el horno ya precalentado durante 25-30 minutos a 200-220 ºC. Una vez cocido, deja enfriar al pan sobre una rejilla.

PAN INTEGRAL

INGREDIENTES
200 g de harina integral de trigo · 50 g de harina de trigo · 163 ml de agua · 6 g de sal · 5 g de levadura fresca ó 3 g de levadura en polvo para pan

PREPARACIÓN
Introduce todos los ingredientes en la Panera y amasa hasta conseguir una masa consistente y elástica. Deja reposar la masa en la Panera durante 1 hora y media a temperatura ambiente tapada con un paño para que no se seque. Una vez reposado, dale forma de baguette o barra y deja reposar otros 45 minutos. Pasado este tiempo, cuece en el horno ya precalentado durante 25-30 minutos a 220 ºC. Una vez cocido, deja enfriar el pan sobre una rejilla.

Más consejos y recetas en **www.lekuecooking.com**

ENG

With the Lékué Bread maker, weigh, knead and bake in just one product! Thanks to its versatility, you will be able to bake bread in the traditional way using just one recipient in a cleaner way, saving time and space. Its design as a partially closed bowl, allows steam to circulate inside, making the dough moist and preventing the bread from drying up. The side openings allow hot air circulation, giving bread a crusty and golden texture. Enjoy the taste and smell of traditional homemade bread.
Made to withstand high cooking temperatures in ovens, microwaves and dishwashers, it maintains all its properties intact and can be reused as many times as needed.

PRECAUTIONS

It is recommended to wash the product before its first use. Place in the middle of the oven. Do not use the oven grill, as the heating elements may damage the Bread maker. Do not use directly over an open flame or source of heat. After baking, open carefully, as the steam concentrated inside may burn.

INSTRUCTIONS

1. Weigh the ingredients | **2.** Knead | **3.** Leave to ferment | **4.** Bake | **5.** Serve | **6.** Enjoy your fresh–baked bread!

DID YOU KNOW...?

· To bake moister bread, place a few ice cubes on the bottom of the oven while it bakes.

· For fluffier bread, leave to ferment at room temperature until its size doubles.

· Leave the bread to cool down on a rack to prevent the bottom from becoming soggy and soft.

· Selecting natural ingredients improves bread taste and quality.

6-GRAIN BREAD

INGREDIENTS:
2 cups (250 g) wheat flour · 5,50 fl oz (165 ml) water 1 tsp (5 g) salt · 0,18 oz (5 g) fresh yeast or 1 tsp (2 g) baking powder for bread · 0,35 oz (10 g) sesame grain · 0,35 oz (10 g) dark linseed grain · 0,35 oz (10 g) sunflower seeds · 0,35 oz (10 g) millet grain · 0,18 oz (5 g) poppy seeds · 1,7 fl oz (50 ml) water | For the crust: 0,35 oz (10 g) sesame grain · 0,35 oz (10 g) dark linseed grain · 0,35 oz (10 g) sunflower seeds · 0,35 oz (10 g) millet grain · 0,18 oz (5 g) poppy seeds · 1,7 fl oz (50 ml) water

PREPARATION:
Mix the cereals in a bowl and spread them on an oven tray. Place the tray with the cereals in the oven for 5 min at 356 ºF (180 ºC) until they turn golden. Then place the cereals in a bowl, wet with 1,7 fl oz (50 ml) of water, and leave to cool in the fridge.
To make the dough, mix the water and flour and knead. Leave to rest for 30 minutes at room temperature and add the fresh yeast or baking powder diluted in a little warm water and the salt. When the dough is almost kneaded, add the cereals and knead until they are homogeneously distributed. Cover the Bread Maker with a cloth and leave the dough to rest for two hours. Spread the cereals reserved for the finishing on a plate, slightly moisten the top of the dough, and coat with the cereals so they will stick. Once the dough is coated, leave to rest for an hour. Afterwards, close the Bread Maker and bake in the preheated oven for 25-30 minutes at 428 ºF (220 ºC). Once baked, leave the bread to cool on a rack.

BRIOCHE BREAD

INGREDIENTS:
2 cups (250 g) flour · 3,37 fl oz (100 ml) water · 0,3 oz (8 g) fresh yeast or 1,5 tsp (4 g) baking powder for bread · 1,5 tbsp (20 g) sugar · 2,16 fl oz (64 ml) milk · 3 tbsp (43 g) butter at room temperature · 1 egg · 1 tsp (5 g) salt

PREPARATION:
Knead all the ingredients except for the butter in the Bread Maker until you have a firm dough. Add the butter and knead again. Leave the dough to rest for 2 hours, covered with a cloth so that it won't dry out, and then shape into a loaf. Beat 1 egg and brush the dough with it. Set aside and leave to rest for 1 hour and a half at room temperature. Afterwards, paint the bread surface again with egg. Once the dough is brushed with egg, preheat the oven at 356 ºF (180 ºC), make a few cuts with a pair of scissors on the bread surface and place the Bread Maker closed in the oven between 30 and 45 minutes, until the bread surface turns golden. Finally, leave the bread to cool on a rack.

More tips and recipes at **www.lekuecooking.com**

RUSTIC WALNUT, HAZELNUT, AND DRIED APRICOT BREAD

INGREDIENTS:
1 ½ cup (200 g) wheat flour · 1/2 cup (50 g) rye flour · 5,70 fl oz (170 ml) water · 0,18 oz (5 g) fresh yeast or 1 tsp (2 g) baking powder for bread · 1 tsp (5 g) salt · 2,60 oz (75 g) dried apricots · 0,7 oz (20 g) walnuts · 0,7 oz (20 g) hazelnuts

PREPARATION:
Knead all the ingredients except for the nuts in the Bread Maker, until the dough is smooth and elastic, then add the nuts and distribute throughout the dough. Leave to rest in the Bread Maker at room temperature for 2 hours, covered with a cloth so it won't dry out. Once rested, shape into a ball and leave to rest again for 1 hour and a half. Preheat the oven at 374 ºF (190 ºC); make a few cuts with a knife from the centre outwards, then bake the bread inside the Bread Maker for 20 minutes. Leave the bread to cool on a rack.

OLIVE BREAD

INGREDIENTS:
2 cups (250 g) wheat flour · 5,50 fl oz (165 ml) water · 1 tbsp (18 g) olive oil · 0,35 oz (10 g) fresh yeast or 1,5 tsp (4 g) baking powder for bread · 1 tsp (5 g) salt · 0,50 oz (15 g) green olives · 0,50 oz (15 g) black olives · A pinch of Provencal herbs

PREPARATION:
The day before baking the bread, mix all the olives and the Provencal herbs in the Bread Maker, close, and leave to marinade all night.
To make the dough, place all ingredients except for the olives in the Bread Maker, and knead until you have a firm dough. Remember to add flour while you are kneading to prevent the dough from sticking to your hands. Once kneaded, add the oil mixture and knead everything together until you have a homogeneous mixture. Leave to rest in the Bread Maker at room temperature for 3 hours, covered with a cloth so it won't dry out. Afterwards, close the Bread Maker and bake in the preheated oven for 20 minutes at 392 ºF (200 ºC). Leave the bread to cool on a rack.

RUSTIC BREAD

INGREDIENTS:
1 ½ cup (200 g) wheat flour · 5,70 fl oz (170 ml) water · ½ cup (50 g) rye flour · 1 tsp (5 g) salt · 0,18 oz (5 g) fresh yeast or 1 tsp (2 g) baking powder for bread

PREPARATION:
Place all the ingredients in the Bread Maker and knead until you obtain a homogeneous, uniform, and elastic dough. Leave to rest for 1 hour at room temperature covered with a cloth so it won't dry out. Once rested, give the dough a slightly oval shape. Leave to rest for 30 further minutes and give it its final baguette shape. Again, leave the dough to rest and ferment for a further 1 hour and 30 minutes. Afterwards, close the Bread Maker and bake in the preheated oven for 25-30 minutes at 392-428 ºF (200-220 ºC). Once baked, leave the bread to cool on a rack.

WHOLEGRAIN BREAD

INGREDIENTS:
1 ½ cup (200 g) whole wheat flour · ½ cup (50 g) wheat flour · 5, 50 fl oz (165 ml) water · 1 tsp (5 g) salt · 0,18 oz (5 g) fresh yeast or 1 tsp (3 g) baking powder for bread

PREPARATION:
Place all the ingredients in the Bread Maker and knead until you obtain a homogeneous, uniform, and elastic dough. Leave to rest in the Bread Maker at room temperature for 1 hour and half, covered with a cloth so it won't dry out. Once rested, shape it into a baguette or loaf and leave to rest for 45 further minutes. Afterwards, close the Bread Maker and bake in the preheated oven for 25-30 minutes at 428 ºF (220 ºC). Once baked, leave the bread to cool on a rack.

More tips and recipes at **www.lekuecooking.com**

Avec le moule à pain, pesez, pétrissez et cuisez dans un seul récipient ! Grâce à sa polyvalence, vous pourrez réaliser l'ensemble du processus traditionnel de fabrication du pain dans un seul ustensile, de manière plus propre, en économisant du temps et de l'espace. Sa conception en forme de saladier partiellement fermé permet à la vapeur de circuler à l'intérieur en fournissant de l'humidité à la pâte et en évitant que le pain ne sèche. En même temps, les ouvertures latérales permettent la circulation de l'air chaud et donnent au pain une texture croustillante et dorée. Profitez des sensations et des arômes du pain traditionnel, fait à la maison.
Conçu pour supporter les hautes températures du four, du micro-ondes et du lave-vaisselle, il maintient intactes ses propriétés et peut être réutilisé autant de fois que nécessaire.

PRÉCAUTIONS

Il est recommandé de laver le produit avant le premier usage. Placer au centre du four. Ne jamais utiliser la position gril car les résistances pourraient endommager le moule à pain. Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur. En fin de cuisson, ouvrir avec précaution car la vapeur concentrée à l'intérieur peut vous brûler.

MODE D'EMPLOI

1. Pesez les ingrédients | **2.** Pétrissez | **3.** Laissez monter | **4.** Faites cuire | **5.** Servez | **6.** Dégustez votre pain chaud!

LE SAVIEZ-VOUS ?

· Pour ajouter encore plus d'humidité et donc de moelleux au pain, vous pouvez placer plusieurs glaçons sur le plateau inférieur du four pendant que le pain cuit.

· Pour obtenir une mie plus élastique, le pain doit reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'il double de volume.

· Si vous laissez refroidir le pain sur une grille, vous éviterez que la base reste humide et se ramollisse.

· Si vous choisissez des ingrédients naturels, la saveur et la qualité du pain seront meilleurs.

PAINS AUX 6 CÉRÉALES

INGRÉDIENTS :
250 g de farine de blé · 165 ml d'eau · 6 g de sel · 5 g de levure de boulangerie ou 2 g de levure en poudre pour le pain · 10 g de graines de sésame · de graines de tournesol · 10 g de graines de millet · 5 g de graines de pavot · 50 ml d'eau | Pour la décoration : 10 g de graines de sésame · 10 g de graines de lin foncées · 10 g de graines de tournesol · 10 g de graines de millet · 5 g de graines de pavot

PRÉPARATION :
Mélanger les céréales prévues pour la pâte dans un saladier et les répartir sur le plateau du four. Placer le plateau avec les céréales au four à 180 ºC pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ensuite, placer les céréales dans un saladier, les hydrater avec de l'eau et les laisser refroidir au réfrigérateur.
Pour préparer la pâte, mélanger l'eau et la farine et pétrir dans le moule. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante et ajouter la levure de boulangerie diluée dans un peu d'eau tiède, et le sel. Lorsque la pâte est presque prête, ajouter les céréales et pétrir jusqu'à ce qu'elles soient réparties de manière homogène. Recouvrir le moule à pain d'un linge et laisser reposer la pâte pendant deux heures. Sur une assiette, répartir les céréales pour la décoration, mouiller légèrement la partie supérieure de la pâte et faire coller les céréales. Ensuite, laisser reposer pendant une heure. Refermer le moule à pain et faire cuire au four préchauffé à 220 ºC pendant 25 à 30 minutes. Lorsqu'il est cuit, laisser refroidir le pain sur une grille.

PAN DE BRIOCHE

INGRÉDIENTS :
250 g de farine · 100 ml d'eau · 8 g de levure de boulangerie ou 4 g de levure en poudre pour le pain · 20 g de sucre en poudre · 64 ml de lait · 43 g de beurre à température ambiante · 1 œuf · 5 g de sel

PRÉPARATION :
Pétrir tous les ingrédients dans le moule à pain sauf le beurre jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ajouter le beurre et pétrir à nouveau. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures en la couvrant d'un linge pour qu'elle ne sèche pas puis former le pain. Battre 1 œuf et en badigeonner la pâte. Réserver et laisser reposer pendant 1 heure et demie à température ambiante. Ensuite, badigeonner à nouveau avec l'œuf. Préchauffer le four à 180 ºC, faire des entailles avec des ciseaux sur le dessus du brioche et placer le moule à pain au four pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus du brioche soit bien dorée. Pour terminer, laisser refroidir le brioche sur une grille.

PAIN DE CAMPAGNE AUX NOIX, NOISETTES ET ABRICOTS SECS

INGRÉDIENTS :
200 g de farine de blé · 50 g de farine de seigle · 170 ml d'eau · 5 g de levure de boulangerie ou 2 g de levure en poudre pour le pain · 5 g de sel · 75 g d'abricots secs · 20 g de noix · 20 g de noisettes.

PRÉPARATION :
Pétrir tous les ingrédients dans le moule à pain, sauf les fruits secs, jusqu'à ce que la pâte soit fine et élastique. Ajouter les fruits secs en les répartissant bien. Laisser reposer la pâte pendant deux heures à température ambiante dans le moule à pain, recouverte d'un linge pour qu'elle ne sèche pas. Lorsqu'elle a reposé, former une boule et laisser reposer à nouveau pendant 1 heure et demie. Préchauffer le four à 190 ºC, faire des entailles avec un couteau du centre vers l'extérieur et faire cuire le pain pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir le pain sur une grille.

PAIN AUX OLIVES

INGRÉDIENTS :
250 g de farine de blé · 163 ml d'eau · 18 g d'huile d'olive · 10 g de levure de boulangerie ou 4 g de levure en poudre pour le pain · 6 g de sel · 15 g d'olives vertes · 15 g d'olives noires · Une pincée d'herbes de Provence

PRÉPARATION :
La veille antérieur, mélanger les olives aux herbes de Provence dans le moule à pain, le refermer et laisser mariner toute la nuit.
Pour la pâte, placer tous les ingrédients dans le moule à pain, sauf les olives, et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte ferme. N'oubliez pas d'ajouter de la farine pendant le pétrissage de la pâte pour éviter qu'elle ne colle aux mains. Une fois pétrie, ajouter le mélange d'olives et pétrir le tout ensemble jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer la pâte dans le moule à pain pendant 3 heures à température ambiante, recouverte d'un linge pour qu'elle ne sèche pas. Ensuite, faire cuire au four préchauffé à 200 ºC pendant 20 minutes. Laisser refroidir le pain sur une grille.

PAIN DE CAMPAGNE

INGRÉDIENTS :
200 g de farine de blé · 170 ml d'eau · 50 g de farine de seigle · 6 g de sel · 5 g de levure de boulangerie ou 2 g de levure en poudre pour le pain

PRÉPARATION :
Placer tous les ingrédients dans le moule à pain et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène, uniforme et élastique. Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante, recouverte d'un linge pour qu'elle ne sèche pas. Ensuite, modeler le pain pour obtenir une forme ovale. Laisser reposer pendant 30 minutes supplémentaires et former la baguette définitive. Laisser reposer et monter à nouveau pendant 1 heure et demie. Ensuite, refermer le moule à pain et faire cuire au four préchauffé à 200-220 ºC pendant 25 à 30 minutes. Lorsqu'il est cuit, laisser refroidir le pain sur une grille.

PAIN COMPLET

INGRÉDIENTS :
200 g de farine complète de blé · 50 g de farine de blé · 163 ml d'eau · 6 g de sel · 5 g de levure de boulangerie ou 3 g de levure en poudre pour le pain

PRÉPARATION :
Placer tous les ingrédients dans le moule à pain et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte ferme et élastique. Laisser reposer la pâte dans le moule à pain pendant 1 heure et demie à température ambiante, recouverte d'un linge pour qu'elle ne sèche pas. Ensuite, former la baguette et laisser reposer 45 minutes supplémentaires. Faire cuire au four préchauffé à 220 ºC pendant 25 à 30 minutes. Lorsqu'il est cuit, laisser refroidir le pain sur une grille.

Plus de conseils et recettes sur **www.lekuecooking.com**

Com a Panificadora, pese, amasse e coza num único recipiente! Devido à sua versatilidade, poderá realizar todo o processo tradicional de fazer pão num único utensílio de uma forma mais limpa, poupando tempo e espaço. O seu desenho em forma de tigela parcialmente fechada permite que o vapor circule no seu interior, proporcionando humidade à massa e evitando que o pão se seque. Por sua vez, as aberturas laterais permitem a circulação do ar quente, proporcionando ao pão uma textura estaladiça e dourada. Saboreie as sensações e os aromas do pão tradicional feito em casa.
Concebida para aguentar as altas temperaturas do forno, microondas e máquina de lavar louça, mantém intactas as suas propriedades e é reutilizável sempre que se quiser.

PRECAUÇÕES

É recomendado lavar o produto antes de ser utilizado pela primeira vez. Colocar no centro do forno. Nunca utilizar a posição grill, uma vez que as resistências poderão danificar a Panificadora. Não utilizar o produto directamente sobre uma chama ou uma fonte de calor. Ao terminar a cozedura, abrir com precaução, pois o vapor concentrado no seu interior pode queimar.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Pese os ingredientes | **2.** Amasse | **3.** Deixe fermentar | **4.** Leve ao forno | **5.** Sirva | **6.** Saboreie o pão recém saído do forno!

SABIA QUE...?

· Para proporcionar ainda mais humidade ao pão, pode pôr vários cubos de gelo na bandeja inferior do forno durante a cozedura.

· Para obter um miolo mais esponjoso, o pão deve repousar a temperatura ambiente até fermentar para o dobro do seu tamanho.

· Se deixar arrefecer o pão em cima de uma grelha, evitará que a base fique húmida e amoleça.

· A selecção de ingredientes naturais melhora o sabor e a qualidade do pão.

PÃO DE 6 SEMENTES

INGREDIENTES:
250 g de farinha de trigo · 165 ml de água · 6 g de sal · 5 g de fermento fresco ou 2 g de fermento em pó para pão · 10 g de sésamo em grão · 10 g de linhaça escura em grão · 10 g de pevides de girassol · 10 g de milho-painço em grão · 5 g de sementes de papoila · 50 ml de água | Para o acabamento: 10 g de sésamo em grão · 10 g de linhaça escura em grão · 10 g de pevides de girassol · 10 g de milho-painço em grão · 5 g de sementes de papoila

PREPARAÇÃO:
Misture os cereais numa tigela e espalhe-os numa bandeja do forno. Introduza a bandeja com os cereais no forno durante 5 min a 180 °C até estarem dourados. Seguidamente, introduza os cereais numa tigela, hidrate-os com água e deixe-os arrefecer no frigorífico.
Para preparar a massa, misture a água e a farinha e amasse. Deixe repousar 30 minutos a temperatura ambiente e junte o fermento fresco diluído num pouco de água morna e o sal. Quando a massa estiver quase amassada, junte os cereais e amasse até estarem distribuídos homogeneamente. Cubra com um pano a Panificadora e deixe repousar a massa durante duas horas. Num prato, espalhe os cereais do acabamento, molhe ligeiramente a parte superior da massa e unte com os cereais para que se peguem. Depois de untada a massa, deixe repousar uma hora. Depois deste tempo, feche a Panificadora e coza no forno pré-aquecido durante 25-30 minutos a 220 °C. Depois de cozido, deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.

PÃO DE BRIOCHE

INGREDIENTES:
250 g de farinha · 100 ml de água · 8 g de fermento fresco ou 4 g de fermento em pó para pão · 20 g de açúcar · 64 ml de leite · 43 g de manteiga a temperatura ambiente · 1 ovo · 5 g de sal

PREPARAÇÃO:
Amasse todos os ingredientes dentro da Panificadora excepto a manteiga, até conseguir uma massa consistente. Junte a manteiga e volte a amassar. Deixe repousar a massa durante 2 horas tapada com um pano para que não se seque e, seguidamente, dê-lhe forma de pão. Bata 1 ovo e pinte a massa com um pincel de cozinha. Reserve e deixe repousar durante 1 hora e meia a temperatura ambiente. Passado este tempo, pinte de novo a superfície com ovo. Depois de pintada a massa, pré-aqueça o forno a 180 °C, realize uns cortes com uma tesoura na superfície do pão e ponha a Panificadora dentro do forno a cozer entre 30 e 45 minutos até que a superfície do pão esteja bem dourada. Para terminar, deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.

Mais conselhos e receitas em **www.lekuecooking.com**

PÃO RÚSTICO DE NOZES, AVELÃS E ALPERCES SECOS

INGREDIENTES:
200 g de farinha de trigo · 50 g de farinha de centeio · 170 ml de água · 5 g de fermento fresco ou 2 g de fermento em pó para pão · 5 g de sal · 75 g de alperces secos · 20 g de nozes · 20 g de avelãs.

PREPARAÇÃO:
Amasse todos os ingredientes na Panificadora excepto os frutos secos até que a massa esteja fina e elástica; junte os frutos secos e espalhe-os pela massa. Deixe repousar a massa durante duas horas a temperatura ambiente na Panificadora tapada com um pano para que não se seque. Depois de repousada, dê-lhe forma de bola e deixe repousar, novamente, durante 1 hora e meia. Pré-aqueça o forno a 190 °C, realize uns cortes com a ajuda de uma faca desde o centro para fora e coza o pão durante cerca de 20 minutos. Deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.

PÃO DE AZEITONAS

INGREDIENTES:
250 g de farinha de trigo · 163 ml de água · 18 g de azeite · 10 g de fermento fresco ou 4 g de fermento em pó para pão · 6 g de sal · 15 g de azeitonas verdes · 15 g de azeitonas pretas · Uma pitada de finas ervas

PREPARAÇÃO:
Um dia antes de preparar o pão, misture as azeitonas com as finas ervas na Panificadora, feche e deixe marinar toda a noite.
Para a massa, ponha todos os ingredientes na Panificadora excepto as azeitonas e amasse até conseguir uma massa consistente. Lembre-se de usar farinha enquanto está a amassar a massa para evitar que se lhe pegue às mãos. Depois de amassada, junte a mistura de azeitonas e amasse tudo junto até conseguir uma mistura homogénea. Deixe repousar a massa dentro da Panificadora durante 3 horas a temperatura ambiente tapada con um pano para que não se seque. Depois de repousado, coza no forno pré-aquecido durante 20 minutos a 200 °C. Deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.

PÃO RÚSTICO

INGREDIENTES:
200 g de farinha de trigo · 170 ml de água · 50 g de farinha de centeio · 6 g de sal · 5 g de fermento fresco ou 2 g de fermento em pó para pão

PREPARAÇÃO:
Introduza todos os ingredientes na Panificadora e amasse até obter uma massa homogénea, uniforme e elástica. Deixe repousar durante 1 hora a temperatura ambiente tapada com um pano para que não se seque. Depois de repousada, molde a massa dando-lhe uma forma ovalada. Deixe repousar durante mais 30 minutos e dê-lhe forma definitiva de baguette. Deixe repousar e fermentar, de novo, a massa durante mais 1 hora e 30 minutos. Depois deste tempo, feche a Panificadora e coza no forno pré-aquecido durante 25-30 minutos a 200-220 °C. Depois de cozido, deixe o pão arrefecer em cima de uma grelha.

PÃO INTEGRAL

INGREDIENTES:
200 g de farinha integral de trigo · 50 g de farinha de trigo · 163 ml de água · 6 g de sal · 5 g de fermento fresco ou 3 g de fermento em pó para pão

PREPARAÇÃO:
Introduza todos os ingredientes na Panificadora e amasse até conseguir uma massa consistente e elástica. Deixe repousar a massa na Panificadora durante 1 hora e meia a temperatura ambiente tapada com um pano para que não se seque. Depois de repousado, dê-lhe forma de baguette ou de pão de forma e deixe repousar outros 45 minutos. Depois deste tempo, coza no forno pré-aquecido durante 25-30 minutos a 220 °C. Depois de cozido, deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.

Mais conselhos e receitas em **www.lekuecooking.com**

Con la Panera pesa, impasta e inforna in un solo recipiente! Grazie alla sua versatilità potrai seguire l'intero processo tradizionale e fare il pane in un unico utensile senza sporcare, risparmiando tempo e spazio. Il suo disegno a forma di scodella parzialmente chiusa permette al vapore di circolare al suo interno apportando umidità all'impasto ed evitando che il pane si secchi. Le aperture laterali permettono inoltre la circolazione dell'aria calda permettendo al pane di diventare croccante e dorato. Goditi le sensazioni del pane tradizionale fatto in casa.
Concepito per sopportare alte temperature nel microonde, forno e lavastoviglie, mantiene intatte le sue proprietà ed è riutilizzabile.

Si raccomanda di lavare il prodotto prima del primo utilizzo. Collocare al centro del forno. Non utilizzare mai in posizione grill, dato che le resistenze potrebbero danneggiare la Panera. Non mettere il recipiente a contatto diretto con la fiamma o fonte di calore. A fine cottura, aprire con precauzione perché il vapore concentrato al suo interno può bruciare.

MODALITÀ D'IMPIEGO

1. Pesa gli ingredienti | **2.** Impasta | **3.** Lascia fermentare | **4.** Inforna | **5.** Servi | **6.** Goditi il pane appena uscito dal forno!

SAPEVI CHE?

· Per dare una maggiore umidità al pane puoi mettere vari cubetti di ghiaccio sul vassoio inferiore del forno mentre si cuoce.

· Per ottenere una mollica più morbida il pane deve riposare a temperatura ambiente fino a raggiungere, fermentando, il doppio del suo volume iniziale.

· Se lasci raffreddare il pane sopra una grata eviterai che la base si inumidisca e si rammollisca.

· L'utilizzo di ingredienti naturali migliora il sapore e la qualità del pane.

PANE AI 6 GRANI

INGREDIENTI:
250 g di farina di frumento · 165 ml. d'acqua · 6 g di sale · 5 g di lievito fresco o 2 g di lievito in polvere per pane · 10 g di sesamo in grani · 10 g di linosa in grani · 10 g di semi di girasole · 10 g di miglio in grani · 5 g di semi di papavero · 50 ml. d'acqua | Per adornare: 10 g di sesamo in grani · 10 g di linosa in grani · 10 g di semi di girasole · 10 g di miglio in grani · 5 g di semi di papavero

ELABORAZIONE:
Mescola i cereali in un recipiente e stendili su un vassoio del forno. Metti in forno il vassoio con i cereali per 5 minuti a 180 ºC fino a che siano dorati. Posteriormente metti i cereali in una scodella, idratali e lasciali raffreddare in frigo.
Per preparare l'impasto, mescola l'acqua e la farina e impasta. Lascia riposare per 30 minuti a temperatura ambiente e aggiungi il lievito fresco diluito con po' d'acqua tiepida e il sale. Quando l'impasto è quasi pronto, aggiungi i cereali e continua ad impastare per far sì che si distribuiscano omogeneamente. Copri la Panera con un panno e lascia riposare l'impasto per due ore. In un piatto versa i cereali per adornare, bagna leggermente la parte superiore dell'impasto e giralo nei cereali per farli aderire. Una volta coperto, lascia riposare per un'ora. Passato questo tempo, chiudi la Panera e cuoci nel forno preriscaldato per 25-30 minuti a 220 ºC. Una volta cotto, lascia raffreddare il pane su una grata.

PANE DI BRIOCHE

INGREDIENTI:
250 g di farina · 100 ml. d'acqua · 8 g di lievito fresco o 4 g di lievito in polvere per pane · 20 g di zucchero · 64 ml di latte · 43 g di burro a temperatura ambiente · 1 uovo · 5 g di sale

ELABORAZIONE:
Impasta tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro, all'interno della Panera fino ad ottenere un impasto consistente. Aggiungi il burro e riprendi ad impastare. Lascia riposare l'impasto un paio d'ore coperto con un panno per evitare che si secchi e, a continuazione, dagli la forma di una filone. Sbatti un uovo e applicalo sul filone utilizzano un pennello da cucina. Lascia riposare per 1 ora e mezza a temperatura ambiente. Passato questo tempo spennella nuovamente la superficie con l'uovo. Dopo aver spennellato l'impasto, preriscalda il forno a 180 ºC, fai dei tagli con una forbice sulla superficie del pane e colloca la Panera nel forno per 30 - 45 minuti fino a che la superficie del pane acquisisca un bel colore dorato.
Per finire, lascia raffreddare il pane su una grata.

Ulteriori consigli e ricette su **www.lekuecooking.com**

PANE RUSTICO DI NOCI, NOCCIOLE E ALBICOCCHE SECCHE

INGREDIENTI:
200 g di farina di frumento · 50 g di farina di segale · 170 ml d'acqua · 5 g di lievito fresco o 2 g di lievito in polvere per pane · 5 g di sale · 75 g di albicocche secche · 20 g di noci · 20 g di nocciole.

ELABORAZIONE:
Impasta tutti gli ingredienti nella Panera, ad eccezione della frutta secca, fino ad ottenere un impasto fine ed elastico e, a questo punto, aggiungi la frutta secca. Lascia riposare l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente nella Panera e coperto con un panno per evitare che si secchi. Una volta riposato, fai una palla e lascia riposare un'altra ora e mezza. Preriscalda il forno a 190 ºC, fai dei tagli con l'aiuto di un coltello dal centro verso l'esterno e metti in forno per 20 minuti. Lascia raffreddare il pane su una grata.

PANE ALLE OLIVE

INGREDIENTI:
250 g di farina di frumento · 163 ml d'acqua · 18 g di olio d'oliva · 10 g di lievito fresco o 4 g di lievito in polvere per pane · 6 g di sale · 15 g di olive verdi · 15 g di olive nere · Un pizzico di erbe di Provenza

ELABORAZIONE:
Il giorno prima di preparare il pane mescola le olive con le erbe di Provenza nella Panera, chiudi e lascia macerare tutta la notte.
Per l'impasto, metti tutti gli ingredienti nella Panera, ad eccezione delle olive, e impasta fino ad ottenere un impasto consistente. Ricorda di versare della farina mentre lavori la pasta, per evitare che ti si appiccichi alle mani. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, aggiungi le olive e mescola nuovamente il tutto. Lascia riposare nella Panera per 3 ore a temperatura ambiente coperto con un panno per evitare che si secchi. Una vota riposato, metti nel forno preriscaldato per circa 20 minuti a 200 ºC. Lascia raffreddare il pane su una grata.

PANE RUSTICO

INGREDIENTI:
200 g di farina di frumento · 170 ml d'acqua · 50 g di farina di segale · 6 g di sale · 5 g di lievito fresco o 2 g di lievito in polvere per pane

ELABORAZIONE:
Metti tutti gli ingredienti nella Panera e impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo, uniforme ed elastico. Lascia riposare per 1 ora a temperatura ambiente coperto con un panno per evitare che si secchi. Una volta riposato, dai una forma ovale all'impasto. Lascia riposare altri 30 minuti e dai la forma definitiva di baguette. Lascia che l'impasto riposi e fermenti per ancora 1 ora e 30 minuti. Passato questo tempo chiudi la Panera e cuoci nel forno preriscaldato per 25-30 minuti a 200-220 ºC. Una volta cotto, lascia raffreddare il pane su una grata.

PANE INTEGRALE

INGREDIENTI:
200 g di farina di frumento integrale · 50 g di farina di frumento · 163 ml d'acqua · 6 g di sale · 5 g di lievito fresco o 3 g di lievito in polvere per pane

ELABORAZIONE:
Metti tutti gli ingredienti nella Panera e impasta fino ad ottenere un impasto consistente ed elastico. Lascia riposare nella Panera per 1 ora e mezza a temperatura ambiente coperto con un panno per evitare che si secchi. Una volta risposato, dagli la forma di baguette o di filone e lascia riposare altri 45 minuti. Passato questo tempo, cuoci nel forno già preriscaldato per circa 25-30 minuti a 220 ºC. Una volta cotto, lascia raffreddare il pane su una grata.

Ulteriori consigli e ricette su **www.lekuecooking.com**

Mit der Brotbackschale in ein und derselben Form wiegen, kneten und backen! Dank der Vielseitigkeit dieser praktischen Schale können Sie bei der Herstellung von Brot nun alle traditionellen Arbeitsschritte ganz einfach und sauber mit nur einem einzigen Küchenutensil durchführen und so gleichzeitig Zeit und Platz sparen. Aufgrund der Tatsache, dass die Schale teilweise geschlossen ist kann der Dampf im Inneren zirkulieren. Dadurch bleibt der Teig feucht und es wird verhindert, dass das Brot austrocknet. Gleichzeitig sorgen die seitlichen Öffnungen dafür, dass im Inneren der Schale ein Umluft-Effekt entsteht, der dafür sorgt, dass das Brot knusprig und goldbraun wird. Genießen Sie den Geschmack und das Aroma eines traditionellen, hausgemachten Brotes.Die Brotbackschale wurde entwickelt, um den hohen Temperaturen in Backofen, Mikrowelle und Spülmaschine dauerhaft standzuhalten, d.h. sie kann beliebig oft wiederverwendet werden.

HINWEISE

Es wird empfohlen, das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich zu spülen. Positionieren Sie die Brotbackschale immer in der Mitte des Ofens und nutzen Sie diese nicht in Verbindung mit der Grillfunktion, da diese die Schale beschädigen kann. Verwenden Sie die Brotbackschale nicht direkt über offenem Feuer oder anderen Hitzequellen. Die Schale nach dem Backvorgang vorsichtig öffnen; es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf.

Gebrauchsanweisung

1. Zutaten wiegen | **2.** Teig kneten | **3.** Teig gehen lassen | **4.** Backen | **5.** Servieren | **6.** Das frisch gebackene Brot genießen!

Wussten Sie, dass ...

· …Sie dem Brot noch mehr Feuchtigkeit zuführen können, indem Sie während des Backens auf das untere Backblech des Ofens einige Eiswürfel legen?

· …das Brot lockerer wird, wenn Sie den Teig bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat?

· …Sie das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen sollten, um so zu vermeiden, dass die untere Seite feucht bleibt und durchweicht?

· …natürliche Zutaten den Geschmack und die Qualität des Brotes verbessern?

SECHSKORNBROT

ZUTATEN:
250 g Weizenmehl · 165 ml Wasser · 6 g Salz · 5 g frische Hefe oder 2 g Backpulver für Brot · 10 g Sesamkörner · 10 g dunkle Leinsamenkörner · 10 g Sonnenblumenkerne · 10 g Hirsekörner · 5 g Mohnsamen · 50 ml Wasser | Zum Bestreuen: 10 g Sesamkörner · 10 g dunkle Leinsamenkörner · 10 g Sonnenblumenkerne · 10 g Hirsekörner · 5 g Mohnsamen

ZUBEREITUNG:
Die Körner in einer Schale mischen und anschließend auf ein Backblech streuen. Das Backblech mit den Körnern 5 Minuten bei 180°C in den Backofen geben, bis die Körner gebräunt sind. Diese anschließend in eine Schale geben, mit Wasser benetzen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
Für die Zubereitung des Teigs das Wasser mit dem Mehl vermischen und in der Brotbackschale durchkneten. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen und die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste frische Hefe und das Salz hinzugeben. Sobald der Teig gut durchgeknetet ist, die Körner hinzugeben und gleichmäßig unterkneten. Die Brotbackschale mit einem Tuch abdecken und den Teig zwei Stunden ruhen lassen. Die restlichen Körner auf einem Teller streuen, den oberen Teil des Teiges leicht anfeuchten und in den Körnern wenden, damit diese haften bleiben. Den Teig anschließend eine Stunde ruhen lassen. Die Brotbackschale nach Ablauf dieser Zeit verschließen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten bei 220°C backen. Sobald das Brot fertig ist, auf einem Gitter auskühlen lassen.

BRIOCHE-BROT

ZUTATEN:
250 g Mehl · 100 ml Wasser · 8 g frische Hefe oder 4 g Backpulver für Brot · 20 g Zucker · 64 ml Milch · 43 g Butter (Zimmertemperatur) · 1 Ei · 5 g Salz

ZUBEREITUNG:
Mit Ausnahme der Butter alle übrigen Zutaten in der Brotbackschale kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Butter hinzufügen und den Teig erneut kneten. Den Teig damit er nicht austrocknet mit einem sauberen Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend zu einem länglichen Laib formen. 1 Ei verquirlen und den Teig mithilfe eines Küchenpinsels mit dem Ei bestreichen. Den Teig beiseite stellen und bei Zimmertemperatur 1 1/2 Stunden ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die Oberfläche erneut mit Ei bestreichen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Brotoberfläche einschneiden und das Brot in der geschlossenen Brotbackschale 30 bis 45 Minuten im Backofen backen, bis die Oberfläche des Brotes goldbraun ist. Abschließend das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Weitere Tipps und Recepte gibt es unter **www.lekuecooking.com**

RUSTIKALES BROT MIT WALNÜSSEN, HASELNÜSSEN UND GETROCKNETEN APRIKOSEN

ZUTATEN:
200 g Weizenmehl · 50 g Roggenmehl · 170 ml Wasser · 5 g frische Hefe oder 2 g Backpulver für Brot · 5 g Salz · 75 g getrocknete Aprikosen · 20 g Walnüsse · 20 g Haselnüsse

ZUBEREITUNG:
Vermengen Sie mit Ausnahme der Nüsse alle Zutaten in der Brotbackschale, bis ein gleichmäßiger und elastischer Teig entsteht. Kneten Sie anschließend die Nüsse unter. Den Teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet und zwei Stunden bei Zimmertemperatur in der Brotbackschale ruhen lassen. Danach den Teig zu einer Kugel formen und weitere 1 1/2 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen und den Teig mit einem Messer von der Mitte nach außen leicht einschneiden. Die Brotbackschale schließen und das Brot 20 Minuten backen und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

OLIVENBROT

ZUTATEN:
250 g Weizenmehl · 163 ml Wasser · 18 g Olivenöl · 10 g frische Hefe oder 4 g Backpulver für Brot · 6 g Salz · 15 g grüne Oliven · 15 g schwarze Oliven · Etwas Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG:
Mischen Sie am Tag bevor Sie das Brot backen die Oliven mit den Kräutern der Provence in der Brotbackschale, verschließen Sie diese und lassen Sie die Oliven und die Kräuter über Nacht ziehen. Füllen Sie die Oliven-Kräuter-Mischung am nächsten Tag in ein anderes Gefäß und geben Sie alle anderen Zutaten für den Teig in die Brotbackschale. Kneten Sie den Teig solange, bis eine homogene Masse entstanden ist. Bestreuen Sie den Teig während des Knetens mit etwas Mehl, damit er nicht an Ihren Händen kleben bleibt. Sobald alles vermengt ist, geben Sie die Oliven hinzu und kneten alles nochmals gut durch. Den Teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet und bei Zimmertemperatur 3 Stunden in der Brotbackschale ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die Schale schließen und 20 Minuten bei 200 °C in den vorgeheizten Ofen geben. Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

RUSTIKALES BROT

ZUTATEN:
200 g Weizenmehl · 170 ml Wasser · 50 g Roggenmehl · 6 g Salz · 5 g frische Hefe oder 2 g Backpulver für Brot

ZUBEREITUNG:
Die Zutaten in die Brotbackschale geben und kneten, bis ein homogener und elastischer Teig entsteht. Den Teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in eine ovale Form bringen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig anschließend zu einem Baguette formen und erneut 1 1/2 Stunden ruhen lassen. Die Brotbackschale nach Ablauf dieser Zeit verschließen und für 25-30 Minuten bei 200-220 °C in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Brot fertig ist, auf einem Gitter auskühlen lassen.

VOLLKORNBROT

ZUTATEN:
200 g Weizenvollkornmehl · 50 g Weizenmehl · 163 ml Wasser · 6 g Salz · 5 g frische Hefe oder 3 g Backpulver für Brot

ZUBEREITUNG:
Alle Zutaten in die Brotbackschale geben und verkneten, bis ein gleichmäßiger und elastischer Teig entsteht. Den Teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet und bei Zimmertemperatur 1 1/2 Stunden in der Brotbackschale ruhen lassen. Anschließend ein Baguette aus dem Teig formen und diesen weitere 45 Minuten ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die Schale schließen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten bei 220 °C backen. Sobald das Brot fertig ist, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Weitere Tipps und Recepte gibt es unter **www.lekuecooking.com**

Met deze broodbakker, weeg, kneed en bak je in een en dezelfde kom! Door zijn veelzijdigheid kan het hele traditionele proces van brood bakken met één gerei gedaan worden. Je bespaart aan tijd en ruimte omdat er weinig moet worden schoongemaakt. Het ontwerp van de vorm als een halfdichte kom maakt het mogelijk dat de stoom erin circuleert waardoor de massa vocht verkrijgt en voorkomt dat het brood uitdroogt. Bovendien maken de openingen aan de zijkant hete luchtcirculatie mogelijk wat het brood een knapperige en bruingebakken structuur geeft. Geniet van het gevoel en de aroma's van traditioneel zelf gebakken brood.
Ontworpen om hoge temperaturen in de oven, magnetron en afwasmachine te weerstaan, behoudt zijn eigenschappen en is net zo vaak herbruikbaar als je maar wenst.

VOORZORGSMAATREGELEN

Aanbevolen wordt, om het product voor het eerste gebruik te wassen. Plaats het midden in de oven. Gebruik nooit de grillstand. Gebruik het product ook niet direct op open vuur of een warmtebron. Maak de broodbakker na het bakken voorzichtig open omdat de verzamelde stoom erin verbrandingen kan veroorzaken.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Weeg de ingrediënten | **2.** Kneden 3. Laat het gisten | **3.** Laat het gisten | **4.** Bakken | **5.** Serveren | **6.** Geniet van een vers gebakken brood!

WIST JE DAT…?

· Om meer vocht toe te voegen aan het brood, kunt u een schaaltje met een paar ijsklontjes op de bodem van de oven plaatsen tijdens het bakken.

· Om een luchtiger brood te verkrijgen, laat het deeg op kamertemperatuur rijzen tot de massa dubbel zo groot is geworden.

· Als je het brood op een rooster laat afkoelen, voorkom je dat de onderkant vochtig blijft en zacht wordt.

· De keuze van natuurlijke ingrediënten verbetert de smaak en de kwaliteit van het brood.

6-GRANENBROOD

INGREDIËNTEN:
250 g tarwemeel · 165 ml water · 6 g zout · 5 g verse gist – of - 2 g bakpoeder voor brood · 10 g sesamkorrels · 10 g lijnzaadkorrels · 10 g zonnepitten · 10 g maïskorrels · 5 g klaprooszaad · 50 ml water | Voor de afwerking: 10 g sesamkorrels · 10 g lijnzaadkorrels · 10 g zonnepitten · 10 g maïskorrels · 5 g klaprooszaad

VOORBEREIDING:
Meng de granen in een kom en verspreid ze over een ovenplaat. Plaats de plaat met de granen 5 min in de oven op 180 ºC totdat het ze bruingebakken is. Plaats vervolgens de granen in een kom, hydrateer ze met water en laat ze afkoelen in de koelkast. Om de massa voor te bereiden, meng het water, het meel en kneed het. Laat het 30 minuten op kamertemperatuur staan en voeg de verse gist toe in wat lauw water met zout. Als de massa bijna gekneed is, voeg de granen toe en kneed het totdat ze gelijk verdeeld zijn. Dek de Broodbakker af met een doek en laat het deeg nu twee uur staan. Verdeel op een bord de granen voor de afwerking, maak de bovenkant van de massa een beetje vochtig en strooi de granen erover totdat ze vast blijven plakken. Laat het deeg daarna een uur staan. Sluit hierna de Broodbakker en plaats hem nu 25-30 minuten in een voorverwarmde oven op 220 ºC. Als het brood eenmaal gebakken is, ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

BRIOCHEBROOD

INGREDIËNTEN:
250 g meel · 100 ml water · 8 g verse gist – of - 4 g bakpoeder voor brood · 20 g suiker · 64 ml melk · 43 g boter op kamertemperatuur · 1 ei · 5 g zout

VOORBEREIDING:
Kneed alle ingrediënten in de broodbakker behalve de boter totdat er een dichte massa verkregen wordt. Voeg de boter toe en kneed opnieuw. Laat de massa 2 uur staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt en geef het vervolgens de vorm van een staaf. Klop 1 ei en smeer de massa met een keukenkwastje in. Laat het anderhalf uur op kamertemperatuur staan. Smeer na deze tijd de buitenkant op nieuw in met het geklopte ei. Verwarm, zodra de massa ingesmeerd is, de oven voor op 180 ºC, knip met een schaar de buitenkant van het brood in en plaats de broodbakker 30 á 45 minuten in de oven totdat de buitenkant van het brood goed bruin is. Laat als laatste het ontvormde brood afkoelen op een rooster.

Meer tips en recepten **www.lekuecooking.com**

BOERENBROOD MET NOTEN, HAZELNOTEN EN GEDROOGDE ABRIKOZEN

INGREDIËNTEN:
200 g tarwemeel · 50 g roggemeel · 170 ml water · 5 g verse gist – of - 2 g bakpoeder voor brood / 2 g bakpoeder voor brood · 5 g zout · 75 g gedroogde abrikozen · 20 g noten · 20 g hazelnoten.

VOORBEREIDING:
Meng alle ingrediënten in de Broodbakker behalve de gedroogde vruchten totdat de massa dun en elastisch is. Voeg de gedroogde vruchten toe en verdeel ze over de massa. Laat de massa 2 uur in de Broodbakker staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Geef het deeg daarna de vorm van een bol en laat het weer anderhalf uur staan. Verwarm de oven voor op 190 ºC, maak een paar insnijdingen met een mes vanaf het midden naar buiten en laat het brood 20 minuten bakken. Daarna ontvormen en het brood laten afkoelen op een rooster.

OLIJVENBROOD

INGREDIËNTEN:
250 g tarwemeel · 163 ml water · 18 ml olijfolie · 10 g verse gist – of - 4 g bakpoeder voor brood · 6 g zout · 15 g groene, ontpitte olijven · 15 g zwarte, ontpitte olijven · Klein beetje Provençaalse kruiden

VOORBEREIDING:
Meng een dag voor het bakken van het brood de olijven met de Provençaalse kruiden in de Broodbakker, doe hem dicht en laat het heel de nacht marineren.
Plaats alle ingrediënten behalve de olijven in de Broodbakker en kneed het totdat een dichte massa verkregen wordt. Denk eraan om er meel bij te doen terwijl je de massa bewerkt om te voorkomen dat het aan je handen blijft plakken. Voeg, zodra het eenmaal gekneed is, het mengsel van olijven toe en kneed het allemaal samen totdat een homogeen mengsel verkregen wordt. Laat het deeg nu 3 uur op kamertemperatuur in de Broodbakker staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Bak het daarna 20 minuten in de al voorverwarmde oven op 200 ºC. Ontvorm het brood an laat het brood afkoelen op een rooster.

BOERENBROOD

INGREDIËNTEN:
200 g tarwemeel · 170 ml water · 50 g roggemeel · 6 g zout · 5 g verse gist – of - 2 g bakpoeder voor brood

VOORBEREIDING:
Plaats alle ingrediënten in de Broodbakker en kneed totdat een homogene, gelijke en elastische massa verkregen wordt. Laat het zo verkregen deeg 1 uur staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Kneed daarna het deeg en geef het een ovale vorm. Laat het nogmaals 30 minuten staan en geef het de uiteindelijke baguette vorm. Laat het deeg opnieuw anderhalf uur staan en rijzen. Doe daarna de Broodbakker dicht en laat het 25-30 minuten op 200-220 ºC gaar worden in de voorverwarmde oven. Als het brood eenmaal gebakken is, ontvormen en laat het brood afkoelen op een rooster.

BRUIN BROOD

INGREDIËNTEN:
200 g bruin tarwemeel · 50 g tarwemeel · 163 ml water · 6 g zout · 5 g verse gist – of - 3 g bakpoeder voor brood

VOORBEREIDING:
Plaats alle ingrediënten in de Broodbakker en kneed het tot een vaste en elastische massa verkregen wordt. Laat de massa anderhalf uur in de Broodbakker staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Geef het daarna de vorm van een baguette of stokbrood en laat het nogmaals 45 minuten staan. Bak het vervolgens 25-30 minuten in de al voorverwarmde oven op 220 ºC. Zodra het brood gebakken is, ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

Благодаря этой хлебопечке вы сможете взвешивать, замешивать тесто и запекать в одном и том же контейнере! Благодаря ее универсальности можно осуществлять весь традиционный процесс изготовления хлеба в одной посуде — более чисто, а также с экономией времени и пространства. Дизайн хлебопечки, выполненный в форме частично закрытой чаши, позволяет пару циркулировать внутри, обеспечивая тесту влажность и предотвращая высыхание хлеба. В свою очередь, боковые отверстия дает возможность циркуляции горячего воздуха, что придает хлебу хрустящую и подрумяненную текстуру. Наслаждайтесь ощущениями и ароматами традиционного домашнего хлеба.

Разработанная специально для того, чтобы выдерживать высокую температуру в духовом шкафу, микроволновой печи и посудомоечной машине, эта хлебопечка полностью сохраняет свои свойства и может использоваться повторно столько, сколько вы пожелаете.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Рекомендуется вымыть изделие перед первым его использованием. Следует располагать его в центре печи. Никогда не используйте положение гриль, так как сопротивления могут повредить хлебопечку. Не используйте изделие прямо над огнем или источниками тепла. По окончании выпекания открывайте хлебопечку с осторожностью, так как при этом можно обжечься накапливающимся внутри нее паром.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Взвесьте ингредиенты. | 2. Замесите. | 3. Поставьте для брожения. | 4. Выпекайте. | 5. Подайте к столу. | 6. Наслаждайтесь свежеиспеченным хлебом!

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...?

· Для придания хлебу большей влажности можно положить несколько кубиков льда на нижний противень духовки во время запекания.

· Для получения более пористого мякиша тесто надо поставить для брожения при комнатной температуре, чтобы его объем увеличился вдвое.

· Если вы поставите хлеб остывать на решетке, то его основание не сделается влажным и размягченным.

· Выбор натуральных ингредиентов улучшает вкус и качество хлеба.

ХЛЕБ ИЗ 6 ЗЛАКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
250 г пшеничной муки · 165 мл воды · 6 г соли · 5 г свежих дрожжей / 2 г порошковых дрожжей для хлеба · 10 г зерен кунжута · 10 г темных семечек льна · 10 г семечек подсолнечника · 10 г зерен проса · 5 г маковых зерен · ашения: 10 г зерен кунжута · 10 г темных семечек льна · 10 г семечек подсолнечника · 10 г зерен проса · 5 г маковых зерен

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Смешайте злаки в миске и рассыпьте их по противню духовки. Поставьте противень со злаками в духовку на 5 минут при 180°C, чтобы они подрумянились. Затем положите злаки в миску, смочите их водой и поставьте охлаждаться в холодильник.

Чтобы приготовить тесто, смешайте воду с мукой и замесите. Дайте постоять 30 минут при комнатной температуре и добавьте свежие дрожжи, растворенные в небольшом количестве теплой воды, и соль. Когда тесто будет уже почти замешано, добавьте злаки и замешивайте, пока они не распределятся равномерно. Накройте хлебопечку салфеткой и дайте тесту постоять в течение двух часов. Возьмите тарелку и рассыпьте по ней злаки, предназначенные для украшения, слегка смочите верхнюю часть теста и обваляйте ее в злаках, так, чтобы они прилипли. После этого дайте тесту постоять один час. По прошествии этого времени закройте хлебопечку и запекайте в течение 25-30 минут в духовке, предварительно разогретой до 220°C. После выпекания поставьте хлеб остывать на решетке.

ХЛЕБ БРИОШЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
250 г муки · 100 мл воды · 8 г свежих дрожжей / 4 г порошковых дрожжей для хлеба · 20 г сахара · 64 мл молока · 43 г сливочного масла при комнатной температуре · 1 яйцо · 5 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Замесите все ингредиенты в хлебопечке, кроме сливочного масла, до получения плотного теста. Добавьте сливочное масло и замесите снова. Дайте тесту постоять 2 часа, покрыв тканью, чтобы предотвратить высыхание, а затем придайте ему форму батона. Взбейте 1 яйцо и покрасьте им тесто с помощью кухонной кисточки. Дайте тесту постоять полтора часа при комнатной температуре. По истечении этого времени снова покрасьте поверхность яйцом. После этого разогрейте духовку до 180 градусов, сделайте ножницами разрезы на поверхности хлеба, поставьте хлебопечку в духовку и запекайте в течение 30-45 минут, до тех пор, пока поверхность хлеба не подрумянится как следует. По окончании процесса поставьте хлеб остывать на решетке.

Еще советы и рецепты на **www.lekuecooking.com**

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ФУНДУКОМ И КУРАГОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
200 г пшеничной муки · 50 г ржаной муки · 170 г воды · 5 г свежих дрожжей / 2 г порошковых дрожжей для хлеба · 5 г соли · 75 г кураги · 20 г грецких орехов · 20 г фундука.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Замесите в хлебопечке все ингредиенты кроме орехов, пока тесто не станет тонким и упругим, затем добавьте орехи и распределите их по тесту. Дайте тесту постоять в хлебопечке в течение двух часов при комнатной температуре, покрыв его тканью, чтобы предотвратить высыхание. После этого придайте ему шарообразную форму и снова дайте постоять в течение полутора часов. Разогрейте духовку до 190°C, сделайте ножом разрезы от центра к краям и поставьте хлеб выпекаться приблизительно на 20 минут. Поставьте хлеб остывать на решетке.

ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
250 г пшеничной муки · 163 г воды · 18 г оливкового масла · 10 г свежих дрожжей / 4 г порошковых дрожжей для хлеба · 6 г соли · 15 г зеленых оливок · 15 г черных маслин · Щепотка провансальских трав

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
За день до приготовления хлеба смешайте оливки и маслины с провансальскими травами в хлебопечке, закройте и поставьте мариноваться на ночь.
Для приготовления теста положите в хлебопечку все ингредиенты кроме маслин и оливок и замешивайте до получения плотного теста. Не забудьте во время работы посыпать тесто мукой, чтобы оно не прилипало к рукам. Замесив тесто, добавьте в него смесь оливок и маслин и замешивайте все вместе до достижения однородной смеси. Дайте тесту постоять 3 часа в хлебопечке при комнатной температуре, покрыв тканью, чтобы предотвратить высыхание. После этого поставьте выпекаться на 20 минут в духовку, предварительно разогретую до 200°C. Поставьте хлеб остывать на решетке.

ХЛЕБ В СТИЛЕ РУСТИК

ИНГРЕДИЕНТЫ:
200 г пшеничной муки · 170 г воды · 50 г ржаной муки · 6 г соли · 5 г свежих дрожжей / 2 г порошковых дрожжей для хлеба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Поместите все ингредиенты в хлебопечку и замешивайте вплоть до получения однородного, единообразного и упругого теста. Дайте постоять в течение часа при комнатной температуре, покрыв тканью, чтобы избежать высыхания. После этого придайте тесту слегка овальную форму. Дайте постоять еще 30 минут, а затем придайте окончательную форму багета. Снова дайте тесту постоять и побродить в течение еще полутора часов. По прошествии этого времени закройте хлебопечку и запекайте 25-30 минут в духовом шкафу, предварительно разогретом до 200-220°C. После выпекания поставьте хлеб остывать на решетке.

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
200 г пшеничной муки с отрубями · 50 г пшеничной муки · 163 г воды · 6 г соли · 5 г свежих дрожжей / 3 г порошковых дрожжей для хлеба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Поместите все ингредиенты в хлебопечку и замешивайте до тех пор, пока тесто не станет плотным и упругим. Поставьте его в хлебопечку на полтора часа при комнатной температуре, покрыв тканью, чтобы предотвратить высыхание. После этого придайте тесту форму багета или батона и дайте постоять еще 45 минут. По истечении этого времени выпекайте его в течение 25-30 минут в духовке, предварительно разогретой до 220°C. После выпекания поставьте хлеб остывать на решетке.

Еще советы и рецепты на **www.lekuecooking.com**

NOR

Med brødbakeren fra Lékué kan du måle, elte og steke i ett og samme produkt! Med brødbakeren kan du lage brød på tradisjonelt vis, men takket være produktets smidighet behøver du bare en beholder. På denne måten sparer du både oppvask, tid og plass. Designmessig fungerer den som en delvis lukket form der dampen sirkulerer gjennom. Dette gjør at deigen blir saftig og ikke tørr. Sideåpningene gjør at den varme luftsirkulasjonen sørger for en sprø og gylden skorpe. Nyt smaken og lukten av nybakt hjemmelaget brød.
Laget for å tåle høye steketemperaturer i ovn, mikrobølgeovn og oppvaskmaskin. Holder fasong og egenskaper og kan brukes igjen og igjen.

FORBEREDELSER

Det anbefales å vaske produktet før første gangs bruk. Plasser midt i ovnen. Ikke bruk ovnens grillfunksjon siden varmeelementene kan ødelegge brødbakeren. Unngå også bruk av formen over åpen ild.

INSTRUKSJON

1. Vei/mål opp ingrediensene | **2.** Kna | **3.** Sett til heving | **4.** Stek | **5.** Server | **6.** Nyt ditt nybakte brød!

VISSTE DU AT…?

· For å bake saftig brød, plasser noen få isbiter i bunnen av ovnen når det stekes.

· For bløtere brød, la deigen heve i romtemperatur til dobbel størrelse

· La brødet avkjøles på rist for å unngå myk skorpe

· Gode naturlige ingredienser bidrar til smaksrikt godt brød

6-KORNSBRØD

INGREDIENSER:
250 g hvetemel · 165 ml vann · 6 g salt · 5 g fersk gjær eller 2 g bakepulver · 10 g sesamfrø · 10 g linfrø · 10 g solsikkekjerner · 10 g hirse · 5 g valmuefrø · 50 ml vann | Til skorpen: 10 g sesamfrø · 10 g linfrø · 10 g solsikkekjerner · 10 g hirse · 5 g valmuefrø · 50 ml vann

TILBEREDELSE:
Bland kornene i en bolle og fordel jevnt utover på et stekebrett. La dette steke på 180 grader i 5 minutter, til frøene er gylne. Putt frøene i en bolle, fukt med noen dråper vann og sett i kjøleskapet.
For å lage deigen, bland vann og mel og vann og kna. La deigen hvile i 30 minutter i romtemperatur, og tilsett deretter gjær eller bakepulver som er rørt ut i litt varmt vann og salt. Når deigen nesten er ferdig knadd, tilsett kornene og kna til en jevn deig. Dekk brødbakeren med et kjøkkenhåndkle og det stå for heving I to timer. Spre den andre kornblandingen på en tallerken. Fukt brødeigen og dekk med frøene. La deigen deretter hvile i en time. Lukk brødbakeren og stek i forvarmet ovn i 25-30 minutter på 200-220 ºC La brødet avkjøles på rist.

BRIOCHE

INGREDIENSER:
250 g mel · 100 ml vann · 8 g fersk gjær / 4 g bakepulver · 20 g sukker · 64 ml melk · 43 g smør (romtemperert) · 1 egg · 5 g salt

TILBEREDELSE:
Elt sammen alle ingrediensene unntatt smør til du får en fast deig i Brødbakeren. Tilsett smøret og elt videre. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i to timer. Form deigen til et brød og pensle med ett egg. Etterhev i halvannen time i romtemperatur. Pensle overflaten på nytt med egg. Forvarm komfyren til 180 ºC. Bruk en saks til å lage snitt i brødet. Stek brødet i brødbakeren i komfyren i mellom 30 og 45 minutter til du får en gylden stekeskorpe. Avkjøl brødet på en rist.

For flere tips og oppskrifter, se **www.lekuecooking.com**

RUSTIKT BRØD MED VALNØTTER, HASSELNØTTER OG APRIKOSER

INGREDIENSER:
200 g hvetemel · 50 g rugmel · 170 ml vann · 5 g fersk gjær / 2 g bakepulver · 5 g salt · 75 g tørkede aprikoser · 20 g valnøtter · 20 g hasselnøtter

TILBEREDELSE:
Elt sammen alle ingrediensene unntatt nøttene, til du får en jevn og smidig deig. Tilsett nøttene. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i romtemperatur to timer. Form deigen til en ball og etterhev i halvannen time. Forvarm ovnen til 190 ºC Bruk en kniv til å lage snitt i deigen, fra midten og ut til siden. Stek brødet I 20 minutter. Avkjøl brødet på rist.

OLIVENBRØD

INGREDIENSER:
250 g hvetemel · 163 ml vann · 18 g olivenolje · 10 g fersk gjær / 4 g bakepulver · 6 g salt · 15 g grønne oliven · 15 g sorte oliven · En klype provencekrydder

TILBEREDELSE:
Dagen før du skal lage brødet, bland oliven sammen med provencekrydder i brødbakeren. La det marineres over natten.
Bland alle ingrediensene unntatt olivenblandingen i brødbakeren og elt til du har en fast deig. Husk å tilsette mel når du elter for å unngå at deigen fester seg til hendene dine. Når deigen er ferdig eltet, tilsett olivenblandingen og bland alt godt sammen. Hev deigen i Brødbakeren I tre timer. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i romtemperatur tre timer. Plasser brødbakeren i formvarmet ovn og stek ved 200 ºC i 20 minutter. Avkjøl brødet på rist.

RUSTIKK BRØD

INGREDIENSER:
200 g hvetemel · 170 ml vann · 50 g rugmel · 6 g salt · 5 g fersk gjær / 2 g bakepulver

TILBEREDELSE:
Tilsett alle ingrediensene i brødbakeren og elt til du får en jevnt og elastisk deig. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i en time. Form deigen til en oval når den er ferdig hevet. Etterhev i 30 minutter og form deigen som en baguette. Etterhev på nytt, denne gangen i halvannen time. Lukk sammen brødbakeren og stek brødet i formvarmet ovn i 25 – 30 minutter ved 200 – 220 ºC. Avkjøl brødet på rist.

PAN INTEGRAL

INGREDIENSER:
200 g sammalt hvete · 50 g hvetemel · 163 ml vann · 6 g fersk gjær / 3 g bakepulver

TILBEREDELSE:
Tilsett alle ingrediensene i brødbakeren og elt til du får en jevn og elastisk deig. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i romtemperatur i halvannen time. Form deigen til baguette/ brødform og etterhev i 45 minutter. Sett brødbakeren i forvarmet ovn, og stek i 25 – 30 minutter ved 220 ºC. Avkjøl brødet på rist.

For flere tips og oppskrifter, se **www.lekuecooking.com**

Paistokääreellä voit punnita, alustaa ja paistaa – yhdessä ja samassa astiassa! Monikäyttöisellä paistokääreellä voit leipoa yhtä ainoaa työvälinettä käyttäen pienemmällä sotkulla, aikaa ja tilaa säästäen. Osittain suljetuksi kulhoksi muotoiltu paistokääre mahdollistaa höyryn kiertämisen sisällään, mikä lisää taikinan kosteutta ja estää leivän kuivumisen. Sivuilla olevat aukot mahdollistavat kuuman ilman kiertämisen, minkä ansiosta leivästä tulee rapeaa ja kullanruskeaa. Nauti perinteisen, kotona leivotun leivän tuoksuista ja aromeista.
Astia on suunniteltu kestämään korkeita lämpötiloja uunissa, mikrouunissa ja astianpesukoneessa, sen ominaisuudet eivät muutu ja sitä voidaan käyttää lukemattomia kertoja.

HUOMIOITAVA

Pese paistokääre ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta paistokääre keskelle uunia. Älä koskaan käytä grillitoimintoa, sillä grillivastukset voivat vahingoittaa sitä. Älä käytä tuotetta suoraan avotulella tai lämmönlähteen päällä. Kun leipä on paistunut, avaa paistokääre varovasti, sillä astian sisään kertynyt höyry voi polttaa.

KÄYTTÖTAPA

1. Punnitse ainekset | **2.** Alusta taikina | **3.** Anna taikinan nousta | **4.** Paista | **5.** Tarjoile | **6.** Nauti vastaleivotusta leivästä!

TIESITKÖ ETTÄ…

· Jotta leipä pysyisi kosteampana, voit laittaa jääkuutioita uunin alapellille samalla kun paistat leipää.

· Jotta leivästä tulisi kuohkeampaa, taikinan tulee seistä huoneenlämmössä, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

· Jos annat leivän jäähtyä ritilällä, vältät alapuolen jäämisen kosteaksi ja liian pehmeäksi.

KUUDEN VILJAN LEIPÄ

AINEKSET:
250 g vehnäjauhoja · 165 ml vettä · 6 g suolaa · 5 g tuoretta hiivaa · 10 g seesaminsiemeniä · 10 g tummia pellavansiemeniä · 10 g auringonkukan siemeniä · 10 g hirssinjyviä · 5 g unikonsiemeniä · 50 ml vettä | Viimeistelyyn: 10 g seesaminsiemeniä · 10 g tummia pellavansiemeniä · 10 g auringonkukan siemeniä · 10 g hirssinjyviä · 5 g unikonsiemeniä

VALMISTUS:
Sekoita siemenet ja jyvät kulhossa ja ripottele ne sitten uunipannulle. Aseta uunipannu uuniin ja kypsytä 5 minuutin ajan 180 °C asteessa, kunnes siemenet ovat kullankeltaisia. Kaada ne sen jälkeen kulhoon, pirskota hieman vettä päälle ja jätä ne jääkaappiin jäähtymään.
Sekoita vesi ja jauhot taikinaksi ja vaivaa. Anna seistä 30 minuutin ajan huoneen lämmössä, lisää tuore hiiva kädenlämpöiseen veteen liuotettuna ja sen jälkeen vielä suola. Kun taikina on melkein vaivattu, lisää siemenet ja jatka vaivaamista kunnes taikinana on tasaista. Peitä paistokääre liinalla ja anna taikinan seistä kahden tunnin ajan. Levitä viimeistelyyn tarkoitetut siemenet lautaselle, kostuta kevyesti taikinan yläpintaa ja kierittele se sitten viljanjyvissä kunnes ne tarttuvat kiinni. Anna taikinan seistä sen jälkeen vielä tunnin ajan. Sulje sen jälkeen paistokääre ja paista esikuumennetussa uunissa 25-30 minuuttia 220 °C asteessa. Kun leipä on kypsä, anna sen jäähtyä ritilällä.

BRIOCHE-LEIPÄ

AINEKSET:
250 g jauhoja · 100 ml vettä · 8 g tuoretta hiivaa tai 4 g leivinjauhetta · 20 g sokeria · 64 ml maitoa · 43 g huoneenlämpöistä voita · 1 kananmuna voiteluun · 5 g suolaa

VALMISTUS:
Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Sekoita kaikki ainekset paistokääreessä voita lukuun ottamatta, vaivaa kunnes saat tasaisen taikinan. Lisää voi ja vaivaa uudelleen. Anna taikinan seistä 2 tunnin ajan liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Sen jälkeen muotoile taikina leivän muotoon. Sekoita 1 kananmuna lasissa ja sivele kananmunaa taikinan pintaan pullasudilla. Jätä seisomaan vielä 1,5 tunnin ajaksi huoneenlämpöön. Tämän jälkeen sivele pinta uudelleen kananmunalla. Esikuumenna uuni 180 asteeseen, tee saksilla pieniä leikkauksia leivän pintaan ja laita paistokääre uuniin. Paistoaika on noin 30-45 minuuttia. Kun pinta on kullankeltainen, leipä on valmis. Jätä leipä jäähtymään ritilälle.

Lisää neuvoja ja ruokaohjeita sivuilla **www.lekuecooking.com**

MAALAISLEIPÄ: PÄHKINÖITÄ, HASSELPÄHKINÖITÄ JA KUIVATTUA APRIKOOSIA

AINEKSET:
200 g vehnäjauhoja · 50 g ruisjauhoja · 170 ml vettä · 5 g tuoretta hiivaa tai 2 g leivinjauhetta · 5 g suolaa · 75 g kuivattua aprikoosia · 20 g pähkinöitä · 20 g hasselpähkinöitä

VALMISTUS:
Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Sekoita kaikki ainekset paistokääreessä hedelmäpähkinäsekoitusta lukuun ottamatta ja vaivaa, kunnes saat ohuen ja venyvän taikinan. Lisää hedelmäpähkinäsekoitus tasaisesti taikinaan. Anna taikinan seistä kahden tunnin ajan huoneenlämmössä liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Muotoile sitten taikinasta pallo ja anna sen seistä vielä 1,5 tunnin ajan. Esikuumenna uuni 190 ºC asteeseen, tee taikinaan pieniä viiltoja veitsellä kesketä ulospäin ja paista leipää 20 minuutin ajan. Jätä leipä jäähtymään ritilälle.

OLIIVILEIPÄ

AINEKSET:
250 g vehnäjauhoja · 163 ml vettä · 18 g oliiviöljyä · 10 g tuoretta hiivaa tai 4 g leivinjauhetta · 6 g suolaa · 15 g vihreitä oliiveja · 15 g mustia oliiveja · Hyppysellinen Provenzan yrttisekoitusta

VALMISTUS:
Sekoita leipomista edeltävänä päivänä oliivit ja Provenzan yrttisekoitus paistokääreessä, sulje ja jätä marinoitumaan yön yli.
Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Tee taikina asettamalla kaikki ainekset paistokääreeseen oliiveja lukuun ottamatta ja sekoita, kunnes saat tasaisen taikinan. Muista lisätä taikinaan jauhoja silloin tällöin vaivaamisen aikana, näin vältät taikinan tarttumisen käsiin. Kun taikina on alustettu, lisää oliiviseos ja vaivaa uudelleen, kunnes taikina on tasaista. Jätä taikina seisomaan paistokääreessä 3 tunnin ajaksi huoneen lämpöön liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Kun taikina on seissyt, paista esikuumennetussa uunissa 20 minuutin ajan 200 ºC asteessa. Jätä leipä jäähtymään ritilälle.

MAALAISLEIPÄ

AINEKSET:
200 g vehnäjauhoja · 170 ml vettä · 50 g ruisjauhoja · 6 g suolaa · 5 g tuoretta hiivaa tai 2 g leivinjauhetta

VALMISTUS:
Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Aseta kaikki ainekset paistokääreeseen ja vatkaa, kunnes saat tasaisen ja venyvän taikinan. Anna taikinan seistä 1 tunnin ajan huoneenlämmössä liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Kun taikina on seissyt, muotoile taikinasta hiukan ovaalinmuotoinen leipä. Anna seistä vielä 30 minuutin ajan ja muotoile se sitten lopulliseen leipäpatukan muotoon. Anna taikinan taas seistä ja nousta vielä 1,5 tunnin ajan. Tämän jälkeen sulje paistokääre ja paista esikuumennetussa uunissa 25-30 minuutin ajan 200-220 ºC asteessa. Anna leivän jäähtyä ritilällä paistamisen jälkeen.

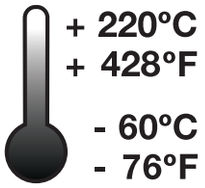
KOKOJYVÄLEIPÄ

AINEKSET:
200 g kokojyväjauhoja · 50 g vehnäjauhoja · 163 ml vettä · 6 g suolaa · 5 g tuoretta hiivaa / 3 g leivän leipomiseen tarkoitettua leivinjauhetta

VALMISTUS:
Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Aseta kaikki ainekset paistokääreeseen ja vaivaa, kunnes saat tasaisen ja venyvän taikinan. Jätä taikina seisomaan paistokääreeseen 1,5 tunnin ajaksi huoneen lämpöön liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Muotoile sen jälkeen taikina leipäpatukan muotoon ja jätä seisomaan vielä 45 minuutin ajaksi. Paista sen jälkeen esikuumennetussa uunissa 25-30 minuutin ajan 220 ºC asteessa. Paistamisen jälkeen anna leivän jäähtyä ritilällä.

Lisää neuvoja ja ruokaohjeita sivuilla **www.lekuecooking.com**

LéKué



HORNO · MICROONDAS · CONGELADOR · LAVAVAJILLAS
OVEN · MICROWAVE · FREEZER · DISHWASHER
FOUR · MICRO-ONDES · CONGELATEUR · LAVE-VAISSELLE

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos.

In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials.

En conformité avec la normative européenne et FDA en vigueur relative aux matériaux en contact avec les aliments.

Em conformidade com la normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos.

In conformitá alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti.

Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel.

Overeenkomstig de europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen.

Соответствует действующим европейским нормам и нормам американского Управления питания и медикаментов (FDA), касающимся материалов, вступающих в контакт с продуктами питания

I henhold til europeisk regelverk og gjeldende FDA for produkter i kontakt med matvarer.

Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.

FOL00045

PATENTED

Barcelona 16, 08120 La Llagosta / SPAIN
T. +34 93 574 26 40 · info@lekuecooking.com
www.lekuecooking.com